



RIVETTI & LAURO

VITICOLTORI DI NEBBIOLO
VALTELLINA



uì

DOCG VALTELLINA SUPERIORE RISERVA

Volume Bottiglia / <i>Volume</i>	750 ml e 1500 ml
Uve / <i>Grapes</i>	Nebbiolo 100%
Vigneti / <i>Vineyards</i>	Valtellina Superiore
Origine terreni / <i>Origin of soils</i>	Sabbia e argilla, sabbioso franco / <i>Sand and clay soils</i>
Comune / <i>Common</i>	Teglio e Tirano (SO)
Sistema di allevamento / <i>Growing system</i>	Guyot Valtellinese
Sesto di Impianto / <i>Planting</i>	2x1 4500 ceppi ettaro / <i>vines per hectare</i>
Resa / <i>Yield</i>	70 q.li uva ettaro / <i>grapes hectare</i>
Vinificazione / <i>Vinification</i>	selezione manuale delle uve, appassimento parziale e tecnica di rinforzo, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in botti da 30 hl, tonneaux e barriques di rovere francese di primo passaggio. <i>Manual selection of the grapes, partial drying of the grapes and reinforcement technique, destemmed, fermentation in small stainless steel tanks, aging in barrels of 30 hl, casks French oak barriques of first passage.</i>
Affinamento / <i>Before bottling aging</i>	24-36 mesi / <i>months</i>
Stabilizzazione / <i>Stabilization</i>	naturale / <i>natural</i>
Gradazione / <i>Alcohol</i>	13,5 % vol
Contiene solfiti / <i>Contains sulfites</i>	

Caratteristiche

Tonalità rosso rubino scuro. Al naso giovane e maturo che trasuda bacche rosse e scure con spezie di prugne e panpepato. Al palato è piuttosto pieno e maturo, ma con una consistenza morbida, tannino mite, un sentore di rovere e un finale lungo e caldo. Maturo, ampio e generoso.

Characteristics

Dark ruby red hue. Youthful and ripe nose exuding red and dark berries with plum and gingerbread spice. The palate is rather full and ripe, yet with a soft texture, mild tannin, a hint of oak and a warm long finish. Ripe, broad and generous.

Temperature di servizio

Serving temperature 14-16 °C



uì sassella 298

DOCG VALTELLINA SUPERIORE

Volume Bottiglia / <i>Volume</i>	750 ml
Uve / <i>Grapes</i>	Nebbiolo 100%
Vigneti / <i>Vineyards</i>	Sassella
Origine terreni / <i>Origin of soils</i>	Sabbia e argilla, sabbioso franco / <i>Sand and clay soils</i>
Comune / <i>Common</i>	Sondrio
Sistema di allevamento / <i>Growing system</i>	Guyot Valtellinese
Sesto di Impianto / <i>Planting</i>	2x1 4500 ceppi ettaro / <i>vines per hectare</i>
Resa / <i>Yield</i>	70 q.li uva ettaro / <i>grapes hectare</i>
Vinificazione / <i>Vinification</i>	selezione manuale delle uve, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in botti da 30 hl, tonneaux e barriques di rovere francese di primo passaggio. <i>Manual selection of the grapes, destemmed, fermentation in small stainless steel tanks, ageing in barrels of 30 hl, casks French oak barriques of first passage.</i>
Affinamento / <i>Before bottling ageing</i>	24 mesi / <i>months</i>
Stabilizzazione / <i>Stabilization</i>	naturale / <i>natural</i>
Gradazione / <i>Alcohol</i>	13,5 % vol
Contiene solfiti / <i>Contains sulfites</i>	

Caratteristiche

Medio rubino profondo con sfumature arancio e bordo maturo. Naso profumato e dolce, giovane ma complesso. Tabacco, bacche rosse, Kirsch, Cassis e scatola di spezie con modesta quercia. Palato medio-pieno, con una consistenza giovanile, tannino piuttosto mite ma acidità elevata, bacche rosse tritate e note di prugna con un finale lungo.

Characteristics

Medium deep ruby with an orange hue and mature rim. Perfumed and sweet nose, youthful but complex. Tobacco, red berries, Kirsch, Cassis and spice box with modest oak. Medium to full palate, with a youthful texture, rather mild tannin but high acidity, crushed red berry and plum notes with a long finish.

Temperature di servizio
Serving temperature 14-16 °C



uì inferno 117

DOCG VALTELLINA SUPERIORE

Volume Bottiglia / Volume	750 ml
Uve / Grapes	Nebbiolo 100%
Vigneti / Vineyards	Inferno
Origine terreni / Origin of soils	Sabbia e argilla, sabbioso franco / Sand and clay soils
Comune / Common	Poggiridenti (SO)
Sistema di allevamento / Growing system	Guyot Valtellinese
Sesto di Impianto / Planting	2x1 4500 ceppi ettaro / vines per hectare
Resa / Yield	70 q.li uva ettaro / grapes hectare
Vinificazione / Vinification	selezione manuale delle uve, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in botti da 30 hl, tonneaux e barriques di rovere francese di primo passaggio. <i>Manual selection of the grapes, destemmed, fermentation in small stainless steel tanks, ageing in barrels of 30 hl, casks French oak barriques of first passage.</i>
Affinamento / Before bottling ageing	24 mesi / months
Stabilizzazione / Stabilization	naturale / natural
Gradazione / Alcohol	13,5 % vol
Contiene solfiti / Contains sulfites	

Caratteristiche

Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Naso giovanile, puro e floreale con una miriade di bacche scure schiacciate, cassis e spezie dolci. Al palato ha una buona presa, caldo e rotondo con tannino finemente granuloso, una freschezza succosa, frutta scura croccante con spezie fini e un finale lungo ben costruito, Nebbiolo seriamente strutturato.

Characteristics

Dark ruby with a purple hue. Youthful, pure and floral nose with a plethora of crushed dark berries, cassis and sweet spices. The palate has good grip, warm and rounded with fine grainy tannin, a juicy freshness, crisp dark fruit with fine spiciness and a long well-built finish, seriously structured Nebbiolo.

Temperature di servizio

Serving temperature 14-16 °C



dell'orco^{sforzato}

DOCG SFORZATO DI VALTELLINA

Volume Bottiglia / *Volume*

750 ml e 1500 ml

Uve / *Grapes*

Nebbiolo 100%

Vigneti / *Vineyards*

Valtellina Superiore

Origine terreni / *Origin of soils*

Sabbia e argilla, sabbioso franco / *Sand and clay soils*

Comune / *Common*

Bianzone (SO)

Sistema di allevamento / *Growing system*

Guyot

Sesto di Impianto / *Planting*

2x1 4500 ceppi ettaro / *vines per hectare*

Resa / *Yield*

70 q.li uva ettaro / *grapes hectare*

Vinificazione / *Vinification*

selezione manuale delle uve, appassimento delle uve in cassetta per 3-4 mesi, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in tonneaux e barriques di rovere francese ed americano di primo passaggio.

Manual selection of the grapes, drying of grapes in crates for 3-4 months, destemmed, fermentation in small stainless steel tanks, aging in casks French and American oak barrels of first passage.

Affinamento / *Before bottling ageing*

30 mesi / *months*

Stabilizzazione / *Stabilization*

naturale / *natural*

Gradazione / *Alcohol*

15,5 % vol

Contiene solfiti / *Contains sulfites*

Caratteristiche

Vino importante dal profumo complesso di spezie ed uva passita, frutti rossi, fiori e tabacco. Al palato frutti rossi, note floreali e tannini maturi. Elegante e ricco, caldo e raffinato, di grande stile e complessa struttura.

Characteristics

Outstanding nose of red fruits, flowers, tobacco and earthy truffles. Classic, sweet wild berries and dried autumn leaves on the palate with floral notes and grippy tannins. Elegant, rich, this is a very pretty Nebbiolo which oozes character, style and a complex structure.

Temperature di servizio

Serving temperature 14-16 °C





Cantine Rivetti & Dell'Orco Srls

Logistica e Show Room con degustazione:

Via Vallassina, 18/b3 - 22040 Monguzzo (CO)

Tel. +39 031 3350068 - Mob. +39 335 6688743

info@rivetti-lauro.it - www.rivetti-lauro.it

Sede Operativa: Via Nazionale, 121 - 23030 Villa di Tirano (SO)

Sede Legale: Via dei Faggi Rossi, 9 - 22040 Como (CO)

pec.cantinerivettidellorco@legalmail.it

P. IVA, C.F. e Reg. Imprese di Como 03730260134 - REA CO 330017 - Capitale Sociale € 1.000,00=i.v.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FUNDED UNDER
EC REGULATION N. 1308/13